

焼津の鰹節製法 伝承



カツオをおろす若手組合員 21日午前、焼津市の県水産・海洋技術研究所

水産加工業協同組合が研鑽会

焼津鰹（かつお）節水産加工業協同組合は21日、伝統的な鰹節製造技術を若手組合員に伝える研鑽（けんさん）会を焼津市の県水産・海洋技術研究所で開いた。

例年十数人の若手が参加するが、新型コロナウイルス感染症対策のため2人に絞った。扱うカツオも例年の半数の46匹。今月上旬に焼津港に水揚げされた

ものから厳選した。

組合内にある焼津鰹

節伝統技術研鑽会の進

藤勝好会長（74）らが、

魚の頭と内臓を取り

除き三枚におろす「生

切り」を披露した。見

栄えの良い鰹節にする

解答例

2020年4月22日
朝刊

① 記事中の「鰹節」は何と読みますか。ひらがなで書きましょう。

[**かつおぶし**]

② 記事の研鑽会（けんさんかい）の目的は何ですか。記事中で関係する文の右側に線を引きましょう。

③ さまざまな伝統的技術を伝えていくときに、あなたが大切だと思うことを40字以内で自由に書いてみましょう（句読点を含みます）。

（例）技術だけを伝えるのではなく、その技術の大切さや伝統のよさも伝えていくこと。（36字）

（例）言葉での説明だけでなく、実際に作業をしながら伝えていくこと。（30字）

（例）その技術の評価や社会の役に立っている点などもきちんと伝えること。（32字）

など

年 組 名前